# Istruzioni per l'uso

## FORNO A MICROONDE

IT

## Sommario



Leggete attentamente il presente manuale d'uso e manutenzione: vi fornirà importanti consigli per la sicurezza, l'installazione e l'utilizzazione del vostro apparecchio.

* secondo il modello

# All’attenzione dell’utente

IT

**Importante:**
**Conserva queste istruzioni insieme all’apparecchio. Se l’apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle sue istruzioni. Ti invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare l’apparecchio. Sono stati redatti per la sicurezza tua e di chi ti sta vicino.**

**• NORME DI SICUREZZA**

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un utilizzo domestico per cuocere, riscaldare o scongelare alimenti. Il costruttore si svincola da qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo non conforme.

Controlla che gli utensili siano idonei per l’uso in forno a microonde.

Per non deteriorare l’apparecchio, non farlo funzionare a vuoto o senza platea.

Non intervenire nei fori della serratura posta sul frontale; rischi di danneggiare l’apparecchio con conseguente necessario intervento.

La guarnizione e il telaio della porta vanno ispezionati periodicamente per assicurarsi che non siano deteriorati. Se queste zone sono danneggiate, non utilizzare più l’apparecchio e fallo controllare da un tecnico specializzato.

Durante il riscaldamento di derrate alimentari in contenitori di plastica o di carta, abbi il forno sott’occhio per via dei possibili rischi d’infiammazione.

In funzione microonde e microonde + calore ventilato, si sconsiglia di utilizzare recipienti metallici, forchette, cucchiai, coltelli e punti metallici utilizzati nei sacchetti per congelamento.

Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per neonati va agitato e la temperatura va controllata prima del consumo, onde evitare ustioni.

Non riscaldare i biberon con il ciuccio (rischio di esplosione).

Lascia che i bambini utilizzino il forno non sorvegliati solo dopo avere dato loro le debite istruzioni affinché possano utilizzare il forno in modo sicuro e capiscano i pericoli incorsi in caso di utilizzo improprio.

Utilizza sempre guanti isolanti per togliere le vivande dal forno. Alcune teglie assorbono il calore degli alimenti e diventano molto calde.

I liquidi e altri alimenti non vanno riscaldati in recipienti ermetici giacché rischiano di esplodere.

Si consiglia di non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere nel forno a microonde giacché rischiano di esplodere, anche dopo la fine cottura.

Riscaldare bevande con il forno a microonde può provocare un’improvvisa fuoriuscita ritardata del liquido in ebollizione, quindi vanno prese le debite precauzioni mentre si manipola il recipiente.

In caso di piccole quantità (una salsiccia,  un cornetto, ecc...) mettere un bicchiere d’acqua accanto all’alimento.

Tempi troppo lunghi rischiano di essiccare l’alimento e di carbonizzarlo. Per evitare questi incidenti, non utilizzare i tempi consigliati per la cottura in forno tradizionale.

Se appare del fumo, spegni o scollega il forno e mantieni chiusa la porta per soffocare le eventuali fiamme.

# All’attenzione dell’utente

IT

**• CRITERIO FUNZIONALE**

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Esistono comunemente nell’ambiente così come le onde radioelettriche, la luce, o i raggi infrarossi.
La frequenza delle microonde sta nella banda dei 2450 MHz.
Il loro comportamento:

- Vengono riflesse dai metalli.
- Attraversano qualsiasi altro materiale.
- Vengono assorbite dalle molecole d’acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento viene esposto alle microonde, ne consegue una rapida agitazione delle molecole e questo induce il riscaldamento.

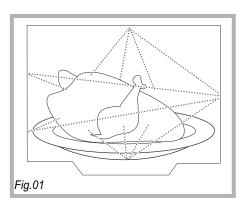
La profondità di penetrazione delle onde nell’alimento è di circa 2,5 cm, se l’alimento è più spesso, la cottura al centro avverrà mediante conduzione come nella cottura tradizionale.

È opportuno sapere che le microonde provocano nell’alimento un semplice fenomeno termico e non sono nocive per la salute.

*Fig.01*

**• TUTELA DELL’AMBIENTE**

Il materiale d’imballaggio di questo apparecchio è riciclabile. Partecipa al riciclaggio e contribuisci alla tutela dell’ambiente gettando l’imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal tuo comune.

Questo apparecchio contiene anche altri materiali riciclabili. Pertanto reca questo logo a indicare che gli apparecchi usurati non vanno confusi con altri rifiuti. Così facendo, il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di impianti elettrici ed elettronici. Rivolgiti al tuo comune o al tuo rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usati più vicini a casa tua. Ti ringraziamo per la tua collaborazione alla tutela dell’ambiente.

# Installazione dell’apparecchio

IT

**• PRIMA DI COLLEGARE**

**Attenzione:**
**Controlla che l’apparecchio non abbia subito avarie durante il trasporto (porta o guarnizione deformate, ecc...). Se riscontri un qualsiasi danno , prima di utilizzare l’apparecchio, contatta il tuo rivenditore.**

**Per ritrovare facilmente in futuro il codice prodotto del tuo apparecchio, ti consigliamo di annotarli nella pagina “Servizio post-vendita e relazioni consumatori”.**

**• COLLEGAMENTO ELETTRICO**

Controlla che:
- la potenza dell’impianto sia sufficiente.
- i cavi di alimentazione siano in buono stato
- il diametro dei fili sia conforme alle normative dell’impianto.
- il tuo impianto deve essere dotato di protezione termica a 16 Ampère.

In caso di dubbio, consulta il tuo elettricista/impiantista.

L’allacciamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell’apparecchio nel mobile.

La sicurezza elettrica va garantita mediante un incasso correttamente eseguito. Durante l’installazione e le fasi di manutenzione l’apparecchio deve essere scollegato e i fusibili devono essere interrotti o staccati.

L’apparecchio va collegato mediante cavo di alimentazione (standard) a 3 conduttori da 1,5 mm2 (1 fase + 1N + terra) che vanno allacciati a rete 220-240 V ~ monofase mediante presa di corrente 1 fase + 1N + terra standard a norma CEI 60083 o conforme alle norme dell’impianto. Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato alla boccola ⏚ dell’apparecchio e va allacciato alla terra dell impianto.

In caso di collegamento con presa di alimentazione elettrica, questa deve rimanere accessibile dopo l’installazione del forno.

Il neutro del forno (filo blu) deve essere collegato al neutro della rete.

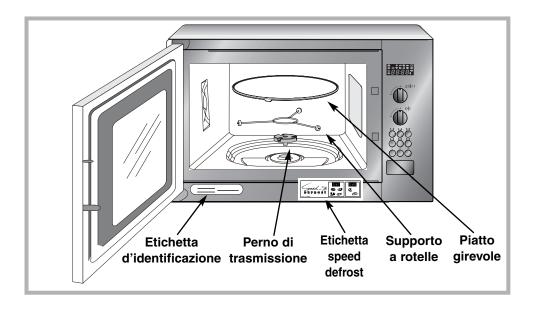
Predisponi nell’impianto elettrico un dispositivo accessibile all’utente il quale deve potere separare l’apparecchio dalla rete e avere apertura di contatto di almeno 3 mm per tutti i poli.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

**Attenzione:**
**In caso di incidente conseguente al mancato collegamento alla terra la nostra responsabilità non è coinvolta.**

**Se il forno presenta una qualsiasi anomalia, scollegalo o togli il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno..**

# Presentazione

IT

- **Il PIATTO GIREVOLE :**
  consente di cuocere l’alimento in modo omogeneo senza dover intervenire.
  - Nella rotazione, il piatto è guidato dal perno di trasmissione e dal supporto a rotelle.
  - Ruota indifferentemente nei due sensi.
  - Se non ruota, verificare che tutti gli elementi siano ben posizionati.
  - Per estrarlo, prendetelo dalle apposite zone d'accesso.

- **IL PIATTO GIREVOLE IN POSIZIONE DI ARRESTO** : consente di utilizzare piatti grandi che occupino tutta la superficie del forno. In questo caso, è necessario ruotare il piatto o mescolarne il contenuto a metà cottura.

- **IL SUPPORTO A ROTELLE :**
  Non cercate di ruotare il piatto girevole manualmente poiché si potrebbe danneggiare il sistema di guida. Nel caso non girasse facilmente, verificate che non vi siano corpi estranei sotto il piatto.

# Pannello di controllo

IT

**Il display :**
facilita la programmazione, indicando : le categorie d'alimenti e le funzioni, il tempo, o il peso programmato e l'ora.

**Il selettore :**
permette di scegliere l'alimento e la funzione.

**Il selettore :**
permette di scegliere il tempo o il peso.

**I tasti "AUTO" :**

programmano automaticamente il tempo necessario a seconda del peso dell'alimento scelto.

**Il tasto MODE :**
permette di scegliere la funzione appropriata.

**Il tasto GRILL/PIZZA *:**
permette di accedere direttamente alla funzione grill / microonde + grill / pizza.

**Il tasto MANTENIMENTO :**
per mantenir al caldo vostri piatti.

**Il tasto PAUSA/ANNULLAMENTO C:**
consente di cancellare una programmazione o di fermarne una in corso. (Premere una volta per una PAUSA e 2 volte per ANNULLAMENTO).
Permette anche d'impostare l'orologio.

**Il tasto ARRESTO PIATTO GIREVOLE** : consente di fermare la rotazione del piatto girevole.

**Il tasto AVVIAMENTO :**
consente l'inizio di un programma.

**Il tasto APERTURA SPORTELLO :**
premere questo tasto per aprire lo sportello o spegnere il forno.

* secondo il modello

# Impostazione dell’ora

IT

Dopo il collegamento dell’apparecchio o un’interruzione di corrente,
il display indica 00:00, e i due punti lampeggiano.

00:00

**Per impostare l’orologio :**
- Premere sul tasto PAUSA / ANNULLAMENTO C per 5 secondi.
  Le 4 cifre "00:00" lampeggiano e un bip sonoro vi invita a regolare l'ora.
- Programmare l’orologio, girando il selettore ⊙.
- Convalidare con una lieve pressione sul tasto PAUSA / ANNULLAMENTO C.
  L’orologio è programmato.

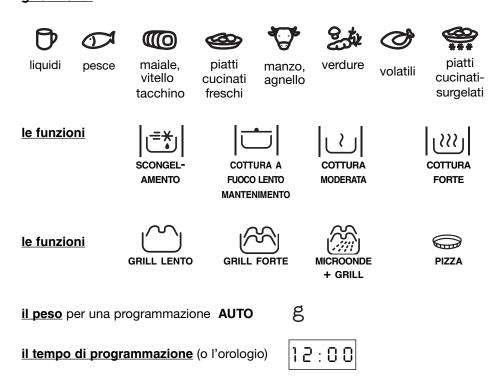
12:00

# Tabella funzione / utilizzo

| FUNZIONE | UTILIZZO |
|---|---|
| SCONGELAMENTO 150 W | Per scongelare qualsiasi alimento. Utile inoltre, per portare a termine cotture delicate o per cuocere molto lentamente. |
| COTTURA A FUOCO LENTO 500 W | Per cuocere pesci e volatili. Per portare a termine le preparazioni già avviate con COTTURA FORTE, come nel caso di fagioli, lenticchie, latticini. (Questa funzione è disponibile quando si inizia la programmazione selezionando la funzione ). |
| COTTURA MODERATA 700 W | Per riscaldare tutte le preparazioni liquide o solide, tutti i vostri piatti cucinati, freschi o congelati. |
| COTTURA FORTE 900 W | Per cuocere verdure, e minestre. |
| **POTENZA IN USCITA MICROONDE : 900 W** | |

# Il display



**Il display e il selettore vi guidano per selezionare :**

**L'alimento o la funzione in corso di selezione lampeggia.**

# I selettori



**La programmazione si effettua mediante i 2 selettori :**

**Il primo per selezionare :**

- la categoria d'alimento 

- la funzione 

**Il secondo per programmare ;**

- il tempo

- il peso dell'alimento 

ALIMENTI / FUNZIONI

TEMPO / PESO

# Programmazione

**Adesso il vostro app ato e l'ora è esatta.**

Aprire lo sportello. Posizionare l’alimento nel forno e chiudere lo sportello. Verificare che lo sportello sia ben chiuso; altrimenti il forno non funzionerà.

- 3 segnali acustici annunciano il termine della cottura, il forno si spegne automaticamente. Questo segnale si ripete ogni minuto per 10 minuti fino all’apertura dello sportello.
- Se pensate che il piatto non possa girare, premete il tasto arresto piatto girevole prima o durante il programma.
- In caso d’errore di programmazione, premere due volte il tasto annullamento C.

# Programmazione microonde

IT

**Le programmazioni a vostra disposizione :**

## Programmazione espresso

▼ Programmare il tempo desirato (es. 2 minuti) mediante il selettore.

2:00

▼ Premere il tasto avviamento. La potenza massimale viene direttamente programmata per riscaldare rapidamente.

## Programmazione automatica secondo il peso :

con i tasti **AUTO**, il tempo viene automaticamente calcolato.

▼ Scegliere la categoria d'alimento mediante il selettore (per es. pesce).

▼ Premere il tasto , o (per es. cottura forte ).

▼ Il peso 50g lampeggia; programmare il peso dell'alimento mediante il selettore (per es. 500 g).

▼ Premere il tasto avviamento. La potenza del microonde verrà adattata all'alimento scelto. Il tempo adeguato viene visualizzato automaticamente (per es. 5 min) e il programma si avvia.

500g

5:00

## Programmazione secondo la funzione

▼ Premere il tasto **MODE** per es. 4 volte p er selezionare la funzione cottura a fuoco LENTO. In questo modo appare.

▼ Programmare il tempo desiderato (per es. 5 min) mediante il selettore.

▼ Premere il tasto avviamento.

5:00

## Programmazione della funzione mantenimento al caldo

▼ Premere il tasto *Mantenimento al caldo.* 10:00 appare, lampeggia.

Potete ridurre il tempo di programmazione mediante il selettor.

▼ Premere il tasto avviamento. Il vostro piatto verrà mantenuto caldo per 10 minuti.

10:00

# La funzione scongelamento rapido

**La funzione SCONGELAMENTO RAPIDO permette di scongelare rapidamente tutti gli alimenti congelati. Per garantire buoni risultati, usare lo SCONGELAMENTO RAPIDO per le pietanze il cui peso non supera 500 grammi. Per scongelare gli alimenti che pesano più di 500 grammi, usare il tasto micro-onde.**

1. Per scongelare rapidamente la carne, il pollame, il pesce, la verdura e le bevande, premere il tasto

S 1 — Appare

Per scongelare rapidamente il pane, il pane in cassetta e i dolci, premere due volte il tasto

S 2 — Appare

Aspettare che appaia 100 g.

2. Usare la manopola di selezione del peso per immettere il peso dell'alimento da scongelare (fino a 500 g)

Per es.: 400 g.

3. Premere il tasto AVVIAMENTO

La durata di scongelamento corrispondente al peso immesso è calcolata automaticamente.

- La durata necessaria può variare a seconda della temperatura iniziale degli alimenti (la durata dello scongelamento è stata calcolata per gli alimenti congelati a -18° C).

La durata dello scongelamento appare e il programma inizia.

- Quando viene utilizzata la funzione SCONGELAMENTO RAPIDO, un bip indica il punto intermedio del programma (il forno comincia a funzionare). Per ottenere i migliori risultati, al suono del bip girare gli alimenti, chiudere la porta e premere il tasto AVVIAMENTO per iniziare la seconda parte del programma.

# Il ripiano ripiegabile *

IT

Durante la cottura, il ripiano deve essere sempre correttamente centrato sul piatto girevole.

il ripiano non può, in nessun caso, essere utilizzato a contatto con altri recipienti metallici, in funzione microonde, grill + microonde o calore girevole + microonde.

Tuttavia, potete scaldare un alimento in un contenitore di alluminio, isolandolo dal ripiano con un piatto.

**il ripiano ripiegabile :**

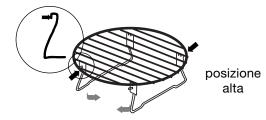
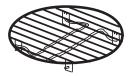
Per ripiegare in posizione "bassa":
spingere i ganci verso l'interno e ribaltare i piedini.

in funzione Grill o Grill + microonde :
scegliere la posizione, a seconda del tipo di piatto da dorare
- in posizione alta per dorare gli alimenti
- di altezza ridotta
- in posizione bassa per gli altri alimenti.

in funzione calore girevole* o calore girevole* + microonde :
posate sempre il piatto sul ripiano in posizione bassa.

**il ripiano a 2 posizioni**

posizione alta

posizione bassa (piedini ribaltati)

# La funzione grill *

**Questa funzione consente di dorare gli alimenti gratinati e le carni.**
**Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, a seconda delle ricette.**

- Per l’utilizzo del grill, è necessario proteggersi le mani per estrarre i piatti ed utilizzare recipienti che sopportino le alte temperature, come vetro da fuoco o ceramica.

- Sono a vostra disposizione due livelli di grill : GRILL forte (premere una volta il tasto GRILL) e GRILL lento (premere due volte).

Regola generale: utilizzate il livello GRILL forte per grigliare carni e pesci; utilizzate il livello GRILL lento in funzione microonde + grill per gratinare e dorare gli alimenti più delicati.

- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono arroventarsi quando il grill viene utilizzato: allontanate i bambini!

* secondo il modello

# Programmazione del grill *

**Utilizzo del grill 2 livelli**

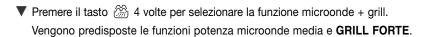
▼ Premere 1 volta il tasto per selezionare la funzione **GRILL LENTO** o 2 volte per **GRILL FORTE** .

▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore e premere .

# La funzione microonde + grill *

**Con questo comando potete utilizzare insieme la funzione microonde e grill, per una cottura più rapida.**

**Utilizzo della funzione micronde + grill**

▼ Premere il tasto 4 volte per selezionare la funzione microonde + grill.
Vengono predisposte le funzioni potenza microonde media e **GRILL FORTE**.

▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore , per es. 10 min.

▼ Premere il tasto avviamento .

* secondo il modello

# La funzione Pizza *

IT

Mediante la funzione PIZZA otterrete un risparmio di tempo e d'energia pur conservando il piacere delle ricette tradizionali (sapore, colore e consistenza croccante).

- L'uso del tasto PIZZA insieme al piatto PIZZA consente di ottenere le funzioni grill e microonde simultaneamente.

- Il piatto PIZZA è caratterizzato da uno speciale strato che assorbe le microonde attraverso il suo fondo irradiando calore da sotto il cibo per cuocerlo o riscaldarlo. Le microonde daranno il colore e la friabilità desiderate, mentre il grill farà dorare la parte superiore.

**La funzione PIZZA può essere usata in due modi :**

- Senza pre-riscaldamento : la funzione PIZZA consente di cuocere e far dorare gran parte dei cibi surgelati o contenenti un impasto, senza bisogno di pre-riscaldare il piatto. Tolti dal forno risultano croccanti come se fossero stati cucinati in un forno tradizionale.

- Con pre-riscaldamento : è possibile riscaldare in anticipo il piatto PIZZA vuoto, prima di usarlo, selezionando il tasto PIZZA. Il pre-riscaldamento dovrebbe durare due minuti al massimo. Questa operazione consente di asciugare e cuocere piccoli pezzi di carne o scaldare e dorare piccoli pasti precotti, surgelati o a base di impasto.

**Consigli**

- Togliere i cibi dalla confezione in plastica o in metallo prima di cucinarli o riscaldarli usando la funzione PIZZA.

- Si consiglia di programmare tempi di cottura piuttosto brevi e prolungarli in seguito, se necessario.

- Tutti i cibi con buccia o pelle, come le patate o le salsicce, devono venir sbucciati prima di iniziare la cottura.

- Assicurarsi che la carne sia completamente scongelata e asciutta prima di cucinarla usando la funzione PIZZA.

- Tenere d'occhio il colore del cibo, proprio come si farebbe nel caso di un forno tradizionale.

- E' bene proteggersi le mani per estrarre il piatto, poiché raggiunge temperature elevate.

- Non servire cibi ripieni (pasticcio di mele, per esempio) troppo velocemente poichè potrebbero essere tiepidi in superficie mentre il ripieno è estremamente caldo.

- Non cuocere o riscaldare uova usando la funzione PIZZA.

- Se desiderate riprendere delle cotture in funzione PIZZA, vi raccomandiamo di rispettare un tempo di raffreddamento di circa 10 minuti al fine di ottenere una migliore colorazione.

* secondo il modello

# La funzione Pizza *



**Esempio : per cuocere 1 pizza surgelata di 350 g**

Posizionare la pizza surgelata direttamente nel piatto PIZZA ; quindi porre il piatto PIZZA al centro del piatto girevole.

**Programmazione**

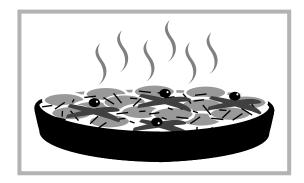
① Premere 3 volte il tasto :

Apparirà 

② Programmare 6 minuti

Apparirà 6:00

③ Premere il tasto avviamento .
Il piatto girevole comincerà a ruotare,
il forno si illumina.

➤ Alla fine della cottura, per estrarre il piatto utilizzare apposite guanti per proteggere le mani.

* secondo il modello

# Il Piatto Pizza *

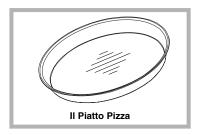
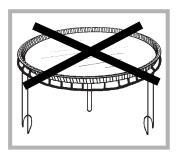
IT

**Manutenzione del piatto PIZZA**

- L'interno del piatto è rivestito da uno strato anti-aderente; non è quindi necessario cospargerlo d'olio prima dell'utilizzo.
- Non tagliare gli alimenti direttamente sul piatto, al fine di preservare questo rivestimento.
- Per pulire il piatto, una spugna, acqua calda ed un detergente liquido sono sufficienti. Non utilizzare spugne metalliche né polveri abrasive. Il piatto PIZZA può essere lavato nella lava-stoviglie.

Il Piatto Pizza

**Nota**

- **Non utilizzare il piatto PIZZA sulla griglia; questa operazione potrebbe compromettere irrimediabilmente il funzionamento del forno.**
- Non utilizzare il piatto PIZZA in un forno tradizionale, né sopra superfici di cottura (a gas, elettrica o altro), né su qualsiasi superficie generante forte calore.
- Non lasciare alcun utensile nel piatto PIZZA caldo; la temperatura raggiunta potrebbe rovinarlo.

* secondo il modello

# Programmazione combinata



**Potete utilizzare due programmi di seguito, combinando le varie funzioni a disposizione : microonde / grill / microonde + grill / pizza / mantenimento al caldo.**

**Esempio : utilizzo della programmazione combinata per uno scongelamento di 10 minuti seguito da una programmazione microonde (cottura a fuoco lento) + grill per 20 minuti.**

10:00

① Procedere come per uno scongelamento semplice :
- premere il tasto **MODE**, selezionare la funzione scongelamento
- programmare il tempo (es. 10 minuti).

20:00

② Invece di premere il tasto **AVVIAMENTO**, programmare la funzione seguente :
- premere il tasto e selezionare quindi la funzione microonde + grill.
- programmare aggiungendo al tempo di scongelamento quello del micro-onde + grill (es. 20 minuti).

③ Premere il tasto **AVVIAMENTO** .
La programmazione combinata grill + microonde inizierà automaticamente al termin e dello scongelamento.

# Raccomandazioni

IT

**TTURA:**

- Potete fermare o avviare il piatto girevole durante la cottura premendo il tasto arresto piatto girevole ⌀.
- Per modificare la selezione della funzione o dell'alimento, premere due volte il tasto pausa/annullamento C e rifare la programmazione.
- Se aprite lo sportello prima della fine del programma, richiudetelo e premete il tasto avviamento ⏻ per rimettere in funzione il vostro apparecchio.
- Per un migliore risultato quando si utilizza la funzione scongelamento alla metà del tempo un lungo segnale acustico (senza che il forno si spenga) vi ricorda di capovolgere l'alimento. Richiudere lo sportello e premere il tasto avviamento ⏻ per rimettere in funzione il forno.
- Quando estraete l'alimento prima della fine della programmazione, annullate i valori ancora visualizzati, premendo due volte il tasto annullamento C.

**OSSERVAZIONI:**

- La programmazione effettuata verrà annullata se non premete il tasto avviamento ⏻ entro 4 minuti (il display indicherà nuovamente l'ora).
- Se volete adoperare la funzione scongelamento dopo aver utilizzato la funzione pizza o grill, si raccomanda di rispettare un tempo di raffreddamento di circa dieci minuti, per ottenere un risultato ottimale.

# Manutenzione ordinaria / Pulizia

IT

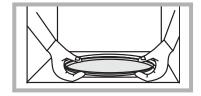
- La regolare manutenzione del forno vi permetterà di conservarlo in buono stato. Per evitare di sporcare internamente l'apparecchio, è necessario, nella maggior parte dei casi, coprire i contenitori.

- Verificate che il piano di lavoro su cui è posato il vostro forno sia sempre pulito: l'aspirazione dello sporco intorno al forno potrebbe danneggiare l'apparecchio.

- La pulizia esterna ed interna del forni con la sola funzione microonde si effettua per mezzo di una spugna umida ed insaponata.

- In caso di odori o di forno incrostato, fate bollire in una tazza dell'acqua con limone e aceto per 2 minuti e poi pulite le pareti con detergente per stoviglie.

- Negli apparecchi muniti di funzione grill o calore girevole, la parte superiore e le uscite d'aria posteriori, sono molto calde. Porre particolare attenzione a non toccarle dopo l'uso. Procedere alla pulitura dell'interno del forno quando è ancora tiepido, utilizzando una paglietta fine in lana d'acciaio imbevuta di detergente.

- Il piatto può essere tolto per agevolare la pulizia.
  Per toglierlo, utilizzare le apposite zone di accesso.
  Se levate il perno di trasmissione, evitate di far penetrare acqua nel foro dell'asse motore.
  Non dimenticate di rimettere il perno di trasmissione, il supporto a rotelle e il piatto girevole.

- I bordi di contatto dello sportello e del telaio devono sempre essere puliti. Se queste superfici, a causa di incrostazioni, fossero danneggiate, rivolgetevi ad un tecnico specializzato prima di utilizzare il forno.

- L'utilizzo di prodotti abrasivi, alcool e diluenti è sconsigliato, in quanto potrebbero deteriorare il forno.

# Qualche problema ! Che fare ?

IT

| Problema | Consigli |
|---|---|
| ▼ Il conto alla rovescia è attivo ma l'apparecchio non funziona (il piatto non gira, la luce non si accende e l'alimento non si scalda) | ▼ Premere il tasto arresto piatto girevole per cinque secondi. |
| ▼ Il forno è rumoroso | ▼ Adattare il piede di regolazione. Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole. |
| ▼ Constatate che il vetro è appannato | ▼ Pulire la griglia aspirante sotto l'apparecchio. |
| ▼ Il piatto non gira correttamente | ▼ Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole. |
| ▼ Con il programma microonde l'alimento non si scalda | ▼ Pulire la griglia di aspirazione sotto l'apparecchio. Verificare che i recipienti siano adatti ai forni a microonde. |
| ▼ L'apparecchio produce scintille | ▼ Verificare che il perno di trasmissione e il supporto a rotelle siano correttamente posizionati. Pulire bene l'apparecchio: eliminare il grasso e le particelle di cottura… Allontanare ogni elemento metallico dalle pareti del forno. Non utilizzare mai elementi metallici con il ripiano. |

# Servizio Assistenza

IT

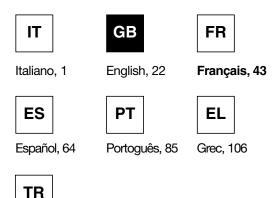
- Se l’apparecchio ha s ubito un danno :
  **Verificate che lo sportello non sia deformato.**
- Se l’apparecchio non funziona, prima di contattare l’assistenza:
  - Verificare l’alimentazione elettrica
  - Ve e la chiusura dello sportello
  - Verificare la programmazione.

**ATTENZIONE: non cercate mai di intervenire da soli.**

Avvertenza: è pericoloso per ogni persona non qualificata, effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione che richiedono la rimozione del coperchio di protezione contro l'esposizione alle microonde.

**Gli eventuali interventi sull’apparecchio devono essere effettuati esclusivamente da un tecnico specializzato abilitato dal costruttore.**

# Instruction manual

## MICROWAVE OVEN

GB

## Contents



Important safety instructions.
Read carefully and keep for future reference.

* for certain models

# Notices to the user

GB

**Important:**
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

**• SAFETY RECOMMENDATIONS**

Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.

The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person responsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use.

Ensure that the cookware is suitable for use in a microwave oven.

To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turntable.

Do not interfere with the openings on the lock on the front of the appliance; this could cause damage to your appliance that would require a service call.

The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not deteriorated. If these areas are damaged, discontinue use of the appliance and have a specialised technician check it.

While heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents for there is a risk of spontaneous combustion.

For the microwave and microwave + fan heating functions, the use of metallic cookware, forks, spoons, knives or metal staples or fasteners for frozen foods is not recommended.

The contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred and their temperature checked before consumption to avoid burns.

Never heat a baby bottle with the nipple on (risk of explosion).

Make sure children do not play with the appliance. Do not allow children to use the microwave oven without supervision, unless appropriate instructions have been given so that the child can use the oven safely and understands the dangers of incorrect operation.

Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat of foods and, therefore, are very hot.

Liquids and other foods should not be heated in sealed containers because they may explode.

It is recommended that you avoid heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in the microwave oven because they run the risk of explosion, even after cooking is complete.

Heating beverages in the microwave oven can cause sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so precautions must be taken when handling their containers.

In the case of small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.

Excessive cooking times may dry out foods and carbonise them. To avoid such incidents, never use the same times recommended for cooking in a traditional oven.

If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to smother any flames that may appear.

# Notices to the user

GB

**• OPERATING PRINCIPLE**

The microwaves used for cooking are electro-magnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays.
Their frequency is in the 2450 MHz range.
Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves, its molecules begin moving rapidly, which causes heating.

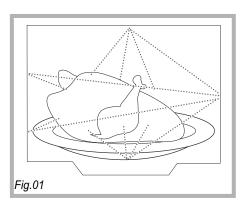
The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in traditional cooking.

It is valuable to note that the microwaves trigger within the food a simple thermal phenomenon and that they are not harmful to one's health.

Fig.01

**• PROTECTING THE ENVIRONMENT**

This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by disposing of them in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains various recyclable materials. Thus it is stamped with this logo to indicate to you that used appliances should be mixed with other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer will take place under the best conditions, in compliance with European directive 2002/96/CE concerning electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

# Installing your appliance



• **BEFORE HOOK-UP**

⚠ **Warning:**
**Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (deformed seal or door, etc...). If you see any kind of damage, before doing anything else, contact your retailer.**

**In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note these data on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page.**

• **ELECTRICAL CONNECTION**

Ensure that:
- The electrical installation has sufficient voltage.
- The electrical wires are in good condition.
- The dia meter of the wires complies with the installation requirements.
- Your electrical installation is equipped with 16-ampere thermal-sensitive protection.

In case of doubt, consult your electrician-installer.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During installation and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

The oven must be connected with a power cable (standardized) with three 1.5 mm2 conductors (1 ph + 1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph + 1 N + ground lead) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ⏚ and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.

In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.

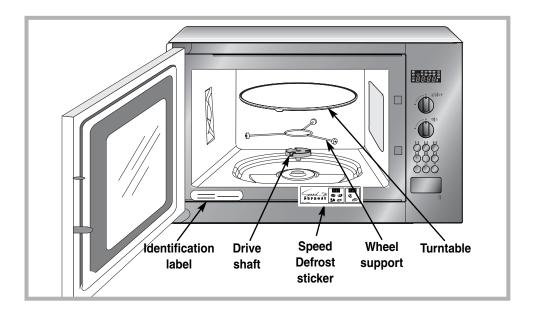
The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

In your electrical installation, allow for a user-accessible device that must be able to separate the appliance from the main power supply and whose contact opening is at least 3 mm above all the terminals.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a qua lified person to avoid danger.

⚠ **Warning:**
**We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.**

**If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the relevant fuse at the oven's connection lead-in.**

# General description



- **THE TURNTABLE :**
  ensures equal cooking of food throughout with no need to stir or turn the dish.
  - It may be used as a cooking platter.
  - Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.
  - The turntable revolves in both directions.
  - If it does not turn, verify that all components are properly positioned.
  - For easy removal, wells are provided on either side.

- **TURNTABLE OFF ⌀ :**
  stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space.

- **THE WHEEL SUPPORT :**
  Do not try to rotate the roller ring manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

# Control panel

**Display window :**
to simplify programming, the display indicates : the time of day, the types of food and functions, the minutes / seconds, or weight programmed.

**The selector knob :**
to choose the food type or function.

**The selector knob :**
to choose the programme time or weight.

**The “AUTO” keys :**
automatically set the appropriate pro-gramme time according to the weight and the selected food type.

**The MODE key:**
to choose the appropriate function.

**The GRILL/PIZZA key *:**
to directly programme the grill / microwave + grill / pizza function.

**The KEEP WARM key :**
to keep your dish warm.

**The PAUSE/CANCEL key C:**
to interrupt (press once) or cancel a programme (press twice). Also used to set the clock.

**Stop-Turntable key :**
to stop the turntable from revolving.

**START key :**
to start all programmes.

**DOOR OPEN button :**
press this button to open the door or stop the appliance.

GB

* for certain models

# Setting the clock



After first plugging in your microwave oven or after a power outage, the clock reads 00:00 and the two dots flash.

**To set the clock :**

- Press the PAUSE / CANCEL key C for 5 seconds.
  "00:00" flashes, and a tone sounds requesting the hour be set.

- Turn the selector knob to display the correct time.
- Validate by pressing the PAUSE / CANCEL key C.
  Your clock is set.

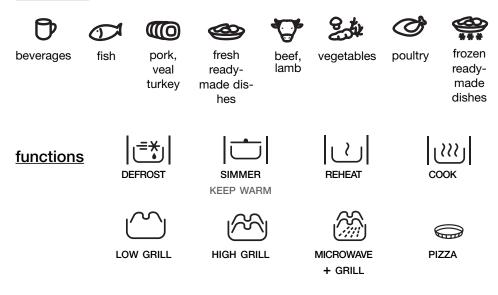
# Microwave power settings

| power setting | APPLICATION |
|---|---|
| DEFROST 150 W | To defrost all frozen food or to top off cooking of delicate dishes or to cook very slowly. |
| SIMMER 500 W | To cook fish and poultry. To finish programmes begun with the HIGHCOOK power setting, for instance beans, lentils, or dairy products.<br>(This power setting is available when you programme the function using the mode key ). |
| HEAT 700 W | To heat up all liquids and all fresh or frozen pre-cooked dishes. |
| HIGH COOK 900 W | To cook vegetables and soup. |
| **Microwave output power : 900 W** | |

# The display



**The display and the selector knobs guide you in your choice of :**

**<u>les aliments</u>**

<u>the weight</u> for an **AUTO** programme g

<u>the length of the programme</u> (or time of day) 12:00

The food type or function being selected will flash in the display.

# The selector knobs

GB

**The 2 selector knobs are used for the various programmes:**

**The first to select :**

- the food type
- the function

**the second to programme :**

- the length of the programme
- the weight of the food

FOOD TYPE / FUNCTION

TIME / WEIGHT

# Programming

**Your microwave oven is now plugged in and the clock is set.**

Open the door. Set the dish inside, close the door. If the door is nor properly shut, the appliance will not operate.

- 3 beeps announce the end of a programme. The beeps are repeated every minute for 10 minutes until you open the door.
- If you think there is insufficient space for the dish to turn freely inside the oven, press the stop turntable key before or during the programme.
- If there is an error in the programming, press the cancel key C twice.

# Microwave programming

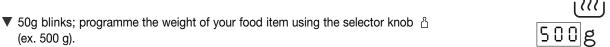
GB

**Available programmes :**

### Express programming

- Set the desired programme length (ex. 2 minutes) with the selector knob .
- Press start . The maximum power setting is programmed directly for quick reheating.

**Automatic programming by weight :**
with the **AUTO keys**, the programme length is calculated automatically.

- Choose the food type with the selector knob (ex. fish).
- Press one of the microwaving keys , or (ex. COOK ).
- 50g blinks; programme the weight of your food item using the selector knob (ex. 500 g).
- Press start . The appropriate power level is programmed, the adequate programme length is displayed automatically (ex. 5 min) and the programme begins.

### Automatic programming by function

- Press the **MODE** key to select the desired function, ex. press 4 times for the SIMMER function. The SIMMER symbol is displayed.
- Set the desired programme length (ex. 5 minutes), with the selector knob .
- Press start .

### Programming the keep warm function

- Press the **KEEP WARM** key, 10:00 is displayed, the symbol flashes. You may shorten the time with the selector knob .
- Press start Your dish is kept warm for ten minutes.

# The speed defrost function

GB

**With the Speed DEFROST key you can quickly defrost all types of frozen food. To guarantee quality results, use Speed DEFROST for dishes weighing up to 500g. To defrost food items over 500g, use the microwave key.**

1. For quick defrosting of meat, poultry, fish, vegetables *and beverages, press the* ***Speed DEFROST*** *key* :

| S 1 | is displayed. |
|---|---|

For quick defrosting of bread, rolls and pastry, press the Speed DEFROST key twice :

| S 2 | is displayed. |
|---|---|

Wait until 100 g flashes.

2. Use the weight selector knob to enter the weight of your food item (up to 500g).
   ex. 400 g

3. Press START .

   The defrost time corresponding to the given weight is automatically calculated.

   - Necessary time may vary according to the initial temperature of the food (the defrost times were calculated for food frozen at -18°C).

   The defrost time is displayed and the programme begins.

   - When using Speed DEFROST or the defrost function a beep indicates the midpoint of the programme (the oven continues to operate). To obtain the best results, turn the food at this time, close the door and press the Start key to continue the second half of the programme.

# The grilling rack *

GB

Make sure that the rack is always well centered on the turntable.

Never use any metal dish with the rack with the microwave, grill + microwave or fan + microwave functions.

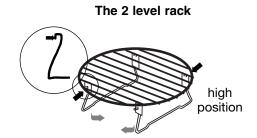
Nevertheless you may heat up food in an aluminium tray if you place a plate between the tray and the rack.

**The folding rack :**

To fold down the rack :
push in on the protruding hooks and fold in the stands

with the Grill or Grill + Microwave functions :
choose the rack level according to the dish you wish to grill
- high position to brown dishes which are rather flat
- low position as required for other dishes.

with the fan* or fan* + microwave functions :
always set your dishes on the rack folded down
to the low position.

**The 2 level rack**

# The grill function *

**This function enables you to brown dishes such as gratins or meat. It may be used before or after cooking, as called for in the recipe.**

- After grilling make sure to use an oven mitt to handle dishes, and remember to use only ovenproof cookware such as ceramic dishes or heat resistant glass.

- For those models featuring the fan function, 2 grilling levels are available :
HIGH GRILL and LOW GRILl . As a rule, use the HIGH GRILL level to grill meat and fish and the LOW GRILL level to brown delicate dishes.

- WARNING : certain exposed parts may heat up during use of the grill. Be sure to keep children away.

* for certain models

# Programming the grill *

GB

**Using the 2 level grill**

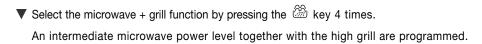
▼ Press the key once to choose the **LOW GRILL** , twice to choose the **HIGH GRILL** .

▼ Set the desired programme length with the selector knob and press start .

# The microwave + grill function *

**This function enables you to use the microwaves and grill simultaneously, for rapid cooking.**

**Using the microwave + grill function**

▼ Select the microwave + grill function by pressing the key 4 times.
An intermediate microwave power level together with the high grill are programmed.

▼ Set the programme length with the selector knob , ex. 10 min.

▼ Press start .

* for certain models

# The PIZZA function *



With the PIZZA function you can save time and energy cooking your favorite dishes and have them turn out as crispy, tasty and golden brown as if cooked in a traditional oven.

- Use of the PIZZA key together with the PIZZA dish, allows you to use the grill and microwave functions simultaneously.
- The PIZZA dish features a special coating that absorbs microwaves through its bottom.
- It radiates heat from below the food to cook or reheat it, giving it the required color and crispness while the grill browns the top.

**2 cooking methods :**

- Without preheating - by using the PIZZA function you can cook and brown most frozen meals and fresh, dough-based dishes without preheating the PIZZA dish. They turn out as crispy as if cooked in a traditional oven.
- With preheating - the PIZZA dish can be preheated using the PIZZA key for a maximum of 2 minutes. Preheating is recommended to cook or brown small pieces of meat or fish and some dough-based, frozen and take-out dishes.

**Recommendations :**

- Take foods out of their metallic or plastic packaging before cooking or reheating them with the PIZZA function.
- It is advisable to program shorter cooking times and extend if necessary.
- All foods with a skin or wrapping, such as potatoes and sausages, must be pierced before cooking.
- Make sure pieces of meat are completely thawed out and dried off before searing with the PIZZA function.
- Keep an eye on the food’s coloring, just as you would with a traditional oven.
- Protect your hands when taking out the dish because it can be extremely hot.
- Do not serve stuffed foods (apple pastry for example) too quickly because they can be warm on the surface whereas the filling is extremely hot.
- Cooking or reheating of eggs with the PIZZA function is prohibited.
- If you wish to cook several dishes consecutively with the PIZZA function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.

* for certain models

# The PIZZA function *

GB

**Example : to cook a frozen pizza (350 g)**

Place the frozen pizza directly on the PIZZA dish, place the PIZZA dish on the middle of the turntable.

**Programming**

① Press the key 3 times :

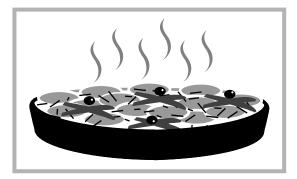
 is displayed

② Program 6 minutes

6:00 is displayed

③ Press START .

the turntable revolves, the oven light comes on.

➤ Be sure and use an oven mitt to remove the pizza dish.

* for certain models

# The Pizza dish *

GB

### Care of the PIZZA dish

- The inside of the dish is covered with a non-stick coating, so it is not necessary to grease it before use.
- Do not cut foods directly in the PIZZA dish as this damages the non-stick coating.
- The PIZZA dish is dishwasher-safe.
- Use a sponge, hot water and dishwashing liquid to wash the dish. Do not use a metallic sponge or scouring powder.

### Recommendations

- Do not  place the PIZZA dish on the rack; this could cause irremediable damage to your oven.
- Do not place the PIZZA dish in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.
  - The PIZZA dish may be preheated for certain purposes but never preheat for longer than 2 minutes.
- Do not leave any utensils in a hot PIZZA dish as the high temperature may damage them.
  - If you wish to cook several dishes consecutively with the PIZZA function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.

* for certain models

# Linked programmes



**You may link 2 different programmes, combining any of the available functions : microwave / grill / microwave + grill / pizza / keep warm.**

**Example : Using linked programming to defrost ten minutes followed by simmer level microwave + grill programme for 20 minutes**

① Proceed as if setting only a defrost programme :
- press the key and select the defrost function
- set the programme time (ex. 10 min).

10:00

② Instead of pressing START, programme the next operation :
- press the grill key 4 times to select the microwave + grill function
- set the programme length by adding the microwave + grill time (ex. 20 min) to the defrost time.

③ Press START .
The linked microwave + grill programme will automatically begin at the end of the defrost programme.

# Recommendations

GB

**WHILE THE OVEN IS OPERATING :**

- You may stop or start the turntable revolving during a programme by pressing the turntable stop key .
- To change the food type or function selection, press the cancel key C twice and programme again.
- If you open the door before the end of the programme, shut the door and press the start key to continue the programme.
- When using the defrost function , a beep indicates the mid-point of the programme (the oven continues to operate); to obtain the best results, turn the food at this time, close the door and press the start key to continue the second half of the programme.
- If you remove a dish before the end of the programme, press the cancel key C twice to erase the programme.

**REMARKS :**

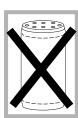
- If you wait longer than 4 minutes to press the start key after having entered a programme, it will be cancelled (the clocktime will be displayed).
- If you wish to defrost frozen food after using one of the grill functions, for better results, first let the microwave oven cool down for about ten minutes.

# Care & cleaning

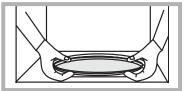


- WARNING : It is recomended to clear the oven regularly and to take any food deposit inside and outside the appliance.Use a soapy and wet cloth. If the appliance is not kept clean, its surface could deteriorat and adversely affect its life and possibly result in a hazardous situation. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- A steam cleaner is not to be used.

- Do not use abrasives, alcohol or solvents as they are liable to damage the oven.

- In the event of unsavory odors or caked-on dirt, boil water containing lemon juice or vinegar in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little dishwashing liquid.

- For those ovens with grill or convection heat functions, the top and rear air vents become very hot. Do not touch these parts after use; wait till the appliance has cooled down in order to clean it. Use a fine steel wool pad on the metal parts.

- The turntable can be removed for cleaning. Wells are provided on both sides for easy access.

  If you remove the drive shaft, do not allow water to enter the motor shaft hole.

  Be sure to put the turntable, the drive shaft and the wheel support back in their proper place.

# Troubleshooting guide

GB

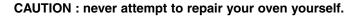
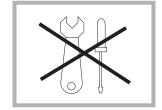
| Problem | Suggestion |
|---|---|
| ▼ The time counts down, but the appliance does not function (the turntable does not rotate, the light does not come on and the food is not heated). | ▼ Press the turntable off key for 5 seconds. |
| ▼ The microwave oven is noisy when operating. | ▼ Adjust the front left foot. Clean the wheels and the well area beneath the turntable. |
| ▼ Condensation forms on the door glass. | ▼ Clean the vents under the appliance. |
| ▼ The turntable does not revolve correctly. | ▼ Clean the wheels and the well beneath the turntable. |
| ▼ The microwave programmes do not produce the desired results. | ▼ Clean the vents under the appliance. Make sure that you use only containers which are suitable for microwave cooking. |
| ▼ The appliance produces sparks. | ▼ Check whether the wheel support is correctly positioned. Thoroughly clean the appliance : remove any greasy deposits, cooking residue, etc... Move any metal objects away from the oven walls. Never use metallic containers with a rack. |

# After-sales service

GB

- If the equipment has sustained any damage :
  **Check that the door is not deformed.**

- If the oven does not operate, before calling the repairman :
  - Check the electrical supply.
  - Check that the door is properly closed.
  - Check your programming.

**CAUTION : never attempt to repair your oven yourself.**

WARNING : it is dangerous for anyone other than qualified personnel to make any repairs requiring removal of the cover providing protection from exposure to microwave energy.

**Only a specially trained technician is qualified to repair your microwave oven.**